

SORGUM UNTUK PENGANEKARAGAMAN PANGAN



Fokus pembangunan pertanian untuk ketahanan pangan yang bertumpu pada beras, telah menyebabkan ketergantungan yang sangat tinggi terhadap komoditas beras. Rata-rata konsumsi beras nasional sebagai makanan pokok dan penunjang hingga saat ini mencapai 139,15 kg per kapita per tahun (Ditjen Tanaman Pangan, 2010), sehingga pemerintah harus menyediakan beras sebanyak 26-29 juta ton per tahun.

Pesatnya laju pertumbuhan penduduk Indonesia, kebutuhan beras juga semakin meningkat. Tingginya konsumsi beras dapat berakibat pada rentannya ketahanan pangan masyarakat bila kemampuan penyediaan beras terganggu.

Persoalan penyediaan beras saat ini menjadi semakin kompleks. Alih fungsi lahan yang terus berlanjut dan adanya anomali iklim, peningkatan produksi beras juga semakin sulit. Data Badan Pertanahan Nasional (BPN) tahun 2010 menunjukkan sekitar 81.176 hektar lahan pertanian produktif di Pulau Jawa telah beralih fungsi menjadi area pemukiman dan industri. Adanya anomali iklim juga menyebabkan terjadinya penurunan luas panen, karena kekeringan dan ledakan hama seperti wereng yang telah terjadi pada tahun 2010, sehingga berdampak pada penurunan produktivitas dan produksi padi.

Fakta ini menunjukkan bahwa ketahanan pangan nasional sangat riskan jika hanya mengandalkan satu komoditas, yaitu beras. Oleh karena itu, upaya pengembangan pangan alternatif yang berbasis umbi-umbian, tanaman pohon atau biji-bijian, menjadi sangat penting. Salahsatu komoditas biji-bijian potensial sebagai sumber karbohidrat adalah sorgum.

Sorgum sesungguhnya merupakan komoditas tanaman sereal yang sudah lama ada di Indonesia, namun pemanfaatannya terbatas hanya sebagai tanaman sela. Di dunia tanaman sorgum menempati urutan kelima, setelah gandum, beras, jagung, dan barley. Sorgum merupakan komoditas sumber karbohidrat yang cukup potensial karena kandungan karbohidratnya cukup tinggi, yaitu sekitar 73 g/100 g bahan (Tabel 1).

Tabel 1. Kandungan Nutrisi Beberapa Jenis Tanaman Sereal

Unsur Nutrisi	Kandungan/100 g				
	Beras	Sorgum	Singkong	Jagung	Kedele
Kalori (cal)	360	332	146	361	286
Protein (g)	6.8	11	1.2	8.7	30.2
Lemak (g)	0.7	3.3	0.3	4.5	15.6
Karbohidrat (g)	78.9	73	34.7	72.4	30.1
Kalsium (mg)	6	28	33	9	196
Besi (mg)	0.8	4.4	0.7	4.6	6.9
Posfor (mg)	140	287	40	380	506
Vit. B1 (mg)	0.12	0.38	0.06	0.27	0.93

Sumber: Depkes (1972) dalam Bieti et al. (1990)

Sebagai bahan pangan biji sorgum dapat dikonsumsi langsung dengan cara ditanak seperti beras (nasi). Sorgum juga dapat dibuat tepung untuk berbagai jenis kue (kering dan basah), mie. Kelebihan dari tepung sorgum adalah memiliki nilai gizi yang lebih tinggi daripada beras, jagung dan singkong.

Kelebihan lain dari tepung sorgum adalah daya kembangnya yang sangat tinggi dan mudah larut dalam air. Dengan demikian, tidak menutup kemungkinan tepung sorgum dapat menggantikan tepung gandum yang selama ini harus mengimpor.

Tanaman sorgum memiliki daya adaptasi yang luas dan memerlukan jumlah air yang relatif lebih sedikit dalam pertumbuhannya. Budidaya sorgum tidak memerlukan input tinggi dan dapat tumbuh pada lahan suboptimal yang tidak dapat ditanami oleh tanaman lainnya, sehingga tidak akan terjadi persaingan penggunaan lahan dengan komoditas tanaman pangan lainnya.

Berdasarkan uraian di atas, sorgum sangat potensial sebagai alternatif sumber pangan non beras untuk penganeekaragaman pangan dan sebagai pengganti tepung gandum. Agar dapat berkembang dan dapat mendukung upaya pemerintah dalam ketahanan pangan diperlukan dukungan dari pemerintah baik pusat maupun daerah menyangkut kebijakan dan fasilitas sarana/prasarana penunjang. Selain itu, keterkaitan antara pemerintah, petani produsen, dan industri pangan sangat diperlukan. Apakah potensi sorgum tersebut akan dimanfaatkan oleh pemerintah untuk menjaga ketahanan pangan?

Dr. Ir. Nana Sutrisna, MP

Peneliti Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Barat
Jl. Kayuambon No. 80 Lembang, Bandung



Gambar 1. Aneka Produk Olahan Sorgum.